SANTOS SAS :
140-150 AVENUE ROGER SALENGRO
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCE
TÉL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21 -
E-Mail :santos@santos.fr www.santos.fr

MOLINILLO DE CAFÉ EXPRESO AUTOMÁTICO N°55

MANUAL DE UTILIZACIÓN Y DE MANTENIMIENTO

IMPORTANTE: documentos incluidos en este manual y que deben conservarse:

- **DECLARACIÓN "CE" DE CONFORMIDAD**
- **CERTIFICADO DE GARANTÍA**

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers - Dough mixer
Molinillos de café - Licuadoras - Batidoras - Mezcladoras - Distribuidoras de bebidas - Batidoras mezcladoras - Amasadoras - Ralladores de queso - Trituradoras de cubitos de hielo - Picadoras de carne - Cortadoras de verduras

MODELOS CON PATENTE FRANCESA E INTERNACIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

ES

ÍNDICE

DECLARACIÓN "CE" DE CONFORMIDAD 4

SU MOLINILLO DE CAFÉ BAR EXPRESO N°55 5

INSTALACIÓN - MANUTENCIÓN 5
PERSONALIZACIÓN DEL PANEL DE MANDOS 5
RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL 6
CONTRAINDICACIONES: 6
CONEXIÓN ELÉCTRICA: 6

USO DEL APARATO 7

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS 7
SELECCIÓN DE LA DOSIS 7
ELECCIÓN DEL MODO DE PRESENTACIÓN 7
Modo 1: Presentación del Total de dosis distribuidas 7
Modo 2: Presentación del Parcial de dosis distribuidas desde la última puesta a cero 8
Modo 3: Presentación de la selección en curso (los contadores están ocultos) 8
1ª PUESTA EN MARCHA 8
PUESTA EN MARCHA: 8
Montaje y preparación: 8
UTILIZACIÓN: 8
Ajuste de la moltura: 9
Ajuste de la dosis de café molido (temporizadores): 10
Inicialización de los parámetros de fábrica 11
LIMPIEZA: 12
MANTENIMIENTO 12
Piezas de recambio: 12
Sustitución de las muelas de triturado: 12

DETECCIÓN DE AVERÍAS 14

El aparato no arranca: 14
El aparato se para a debido a un calentamiento excesivo del motor: (el bloque motor está caliente) 14
El aparato se detiene debido a una sobrecarga: 14
La dosis de café molido no es regular 15
El aparato está en funcionamiento pero el portafiltros no se llena 15
Los cafés expreso tienden a ser cada vez más ligeros 15
El aparato no funciona tras modificar los ajustes de los temporizadores 15
El aparato no funciona debido a un corte de la corriente 15

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO 16

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *16*
Esquema eléctrico 110-120 V 50/60 Hz, Esquema eléctrico 220-240 V 50/60 Hz *17*
Cuadro de correspondencia de los elementos *18*
Figuras *19*

CERTIFICADO DE GARANTÍA **21**

PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO **21**

ES

DECLARACIÓN “CE” DE CONFORMIDAD

EL FABRICANTE:

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYÓN) FRANCIA

Declara que el aparato destinado a ser comercializado en el mercado profesional, denominado a continuación:

Denominación: **MOLINILLO DE CAFÉ EXPRESO AUTOMÁTICO**
Número de tipo: **55**

cumple con:

- las disposiciones reglamentarias definidas en el anexo 1 de la directiva europea “máquinas” nº2006/42/CE, y con las legislaciones nacionales correspondientes.
- las disposiciones reglamentarias de las siguientes directivas y reglamentos europeos:
  - N° 2006/95/CE (Directiva baja tensión)
  - N° 2004/108/CE (Directiva CEM)
  - N° 2002/95/CE (Directiva RoHS)
  - N° 2002/96/CE (Directiva DEEE)
  - Nº 1935/2004/CE (Reglamento) sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

Normas europeas armonizadas utilizadas para otorgar presunción de cumplimiento de los requisitos esenciales de las directivas citadas anteriormente:

- NF EN ISO 12100-1 y 2: 2004: Seguridad de las máquinas - Principios generales para el diseño
- NF EN 60204-1: 2006: Dispositivos de seguridad de las máquinas - Equipo eléctrico de las máquinas - Requisitos generales
- NF EN 1672-2: 2005, Maquinaria para procesado de alimentos – Conceptos básicos – Requisitos de higiene.
- NF EN 60335-1: 2003 - Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos
- EN 60335-2-64: 2004 Parte 2-64: Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo

En VAULX-EN-VELIN el: **01/12/2010**
Cargo del firmante: **PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL**
Nombre del firmante: **Aurélien FOUQUET**

Firma:

ES

SU MOLINILLO DE CAFÉ BAR EXPRESO N°55

- El molinillo de café bar expreso silencioso Nº 55 está destinado a bares, cafés, hoteles y restaurantes. Se adapta a todas las máquinas de café expreso.
- El aparato está formado por un bloque de triturado y una base de aluminio, un depósito para granos de café de plástico transparente, un sistema electrónico que incorpora la dosificación y el recuento de las dosis.
- El aparato permite moler café torrefacto y distribuirlo instantáneamente a través de una dosificación electrónica.
- Se pueden efectuar los siguientes ajustes:
  - Ajuste de la molienda (de Filtro, Fino, para Expreso)
  - Ajuste de la dosis de café molido distribuida (de 5,5 g a 20 g aproximadamente).

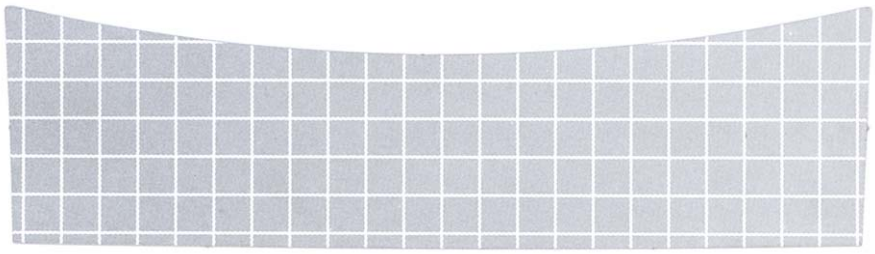
INSTALACIÓN - MANUTENCIÓN

Basta con una persona para manipular el aparato. Para que la utilización sea más cómoda, se recomienda colocar el aparato sobre una mesa o una superficie de trabajo, de forma que el panel de mandos esté enfrente del usuario (altura recomendada: 90 cm, adaptable según el usuario).

PERSONALIZACIÓN DEL PANEL DE MANDOS

Es posible personalizar la etiqueta del panel de mandos para comunicar, por ejemplo, la marca del café propuesta, el tipo de café o simplemente para identificar el café utilizado en caso de disponer de varios aparatos uno junto a otro (varios tipos de café).

Plantilla de la etiqueta personalizable. Imprimir a escala 1 y después cortar.
Puede personalizar la etiqueta directamente en nuestra página web (documento Word).



Nota: Para facilitar la comprensión de los siguientes párrafos, consulte los esquemas situados al final del manual

ES

RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL

Este aparato lleva el símbolo del reciclaje relativo a los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Eso significa que un sistema de recogida selectiva debe ocuparse de este producto, en conformidad con la directiva 2002/96/CE (DEEE) – parte Aparatos Profesionales – para que pueda ser reciclado o desmantelado y así reducir cualquier impacto sobre el medioambiente.

Para más información, puede contactar con su proveedor o con la Sociedad SANTOS.

Para la eliminación o el reciclaje de los componentes del aparato, diríjase a una empresa especializada o póngase en contacto con la sociedad SANTOS.

Los productos electrónicos que no hayan sido objeto de la recogida selectiva suponen un peligro potencial para el medioambiente.

Los materiales de embalaje deben eliminarse o reciclarse conforme a la reglamentación vigente.

CONTRAINDICACIONES:

1. **El aparato no está destinado a un funcionamiento continuo (lapso máximo de utilización: 10 segundos de funcionamiento y 20 segundos de parada).**
2. **No poner nunca en marcha el aparato sin granos de café en el depósito para granos.**
3. **No utilizar este aparato más que para triturar granos de café torrefacto.**
4. **Retirar de entre los granos de café todo cuerpo extraño que pueda deteriorar las muelas de triturado (grapas metálicas, piedras,…).**

CONEXIÓN ELÉCTRICA:

- La alimentación eléctrica del aparato está disponible en 2 voltajes monofásicos:
  - 110-120 V, 50/60 Hz: modelo 55V1
  - 220-240 V, 50/60 Hz: modelo 55

Protección de línea: el aparato debe conectarse a una toma de corriente estándar de 2 polos + tierra. La instalación debe contar con un disyuntor diferencial y un fusible calibrado a 16 A. **La puesta a tierra del aparato es obligatoria.** (fig. B)

ATENCIÓN:

- Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión de la red eléctrica coincida con la de su aparato. Su valor se indica:
  - en la placa de características (**16**) situada debajo del aparato.
  - en la placa de características que aparece en la última página de este manual.
- Si el cable de alimentación (**10**) está deteriorado, debe ser cambiado por un conjunto especial que puede obtener en la sociedad SANTOS o en un distribuidor homologado SANTOS.

ATENCIÓN: **Comprobar** que el interruptor marcha / paro **(11)** esté en **posición 0** antes de conectar la clavija del cable de alimentación **(10)** a la toma de corriente de la red. (fig. A)

USO DEL APARATO

El aparato proporciona automáticamente la dosis de café molido al instante necesaria para la realización de:

- 1 café expreso (selección de 1 dosis)
- 2 cafés expresos (selección de 2 dosis).

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

El panel de mandos está formado por: (fig. A)

- una pantalla (**19**) (visualización del contador y ajustes de las dosis),
- un botón de selección “1 café” (**20**),
- un botón de selección “2 cafés” (**21**)
- 2 botones de ajustes “+” y “-“ (**22**).

SELECCIÓN DE LA DOSIS

2 botones diferentes permiten realizar la selección mediante una simple presión.

- Botón de selección 1 para 1 café (**20**)
- Botón de selección 2 para 2 cafés (**21**)

Un indicador luminoso que indica la dosis seleccionada se enciende en función de la opción escogida.

La dosis seleccionada se distribuye automáticamente cuando el usuario coloca el portafiltros debajo del conducto de salida del café molido (23). (fig. H).

ELECCIÓN DEL MODO DE PRESENTACIÓN

Pulsar una vez la tecla de selección **ya iluminada** “1 café” o “2 cafés” permite cambiar el modo de presentación.

Nota: Al enchufar el aparato, o tras modificar los valores de los temporizadores, el “modo 1” se activa automáticamente. Pulsar una de las 2 teclas de selección de dosis activa el modo de presentación activado antes de detener el aparato, o la modificación de los temporizadores.

Modo 1: Presentación del Total de dosis distribuidas

No es posible poner a cero el contador Total

ES

Formato de presentación del modo 1 “XXXXX”, es decir, de “00001” a “99999”

Modo 2: Presentación del Parcial de dosis distribuidas desde la última puesta a cero

Reinicio del contador Parcial.
Mantener pulsadas las 2 teclas de selección “1 taza” y “2 tazas” durante 2 segundos hace parpadear el valor del contador Parcial. Al cabo de 3 parpadeos, el valor se pone a cero.

Presentación del modo 2: “PXXXX”, es decir, de “P---1” a “P9999”

Modo 3: Presentación de la selección en curso (los contadores están ocultos)

El modo 3 permite ocultar los contadores.

Presentación del modo 3:
«__1__» para la selección 1 taza
«__2__» para la selección 2 tazas

1ª PUESTA EN MARCHA

Limpiar cuidadosamente las piezas destinadas a estar en contacto con el café (fig. A).

- Retirar la tapa (**1**), el depósito para granos (**2**) y el recipiente recuperador de moltura (**3**) y lavarlos con un producto lavavajillas convencional.

PUESTA EN MARCHA:

Montaje y preparación:
(fig. A)

1. **Fijar el recipiente recuperador de moltura (3)** en la base **(4).**
2. **Colocar el depósito para granos (2)** sobre la tuerca de ajuste del cuerpo de triturado **(5).**
3. **Verter los granos de café** torrefacto en el depósito para granos y cerrarlo con la tapa.
4. Abrir el obturador del depósito para granos (**6**).

UTILIZACIÓN:

1. Conectar el aparato colocando el interruptor M / A (**11**) en **la posición 1** (la pantalla del panel de mandos (**19**) indica el total de dosis distribuidas) (fig. A).
2. pulsar el botón de selección (**20** o **21**) correspondiente a la opción que haya elegido (1 café o 2 cafés).
3. Colocar el portafiltros bajo la salida del dosificador (**23**) con ayuda del soporte del portafiltros (**24**).

4. Las muelas trituran los granos de café y la moltura sale del cuerpo de triturado para llenar el portafiltros.
5. Retirar el portafiltros y comprimir el café con el accesorio compresor (**15**).

Nota: Si ya está seleccionado el botón 1 café y desea hacer 1 café más, no será necesario pulsar nuevamente el botón 1 café; basta con colocar el portafiltros bajo el conducto de salida de café para obtener la dosis seleccionada.
Si ya está seleccionado el botón 1 café y desea hacer 2 cafés, deberá pulsar el botón 2 cafés y colocar el portafiltros bajo el conducto de salida de café para obtener la dosis seleccionada.

Ajuste de la moltura:

ATENCIÓN: Al modificar el ajuste de la moltura deberá ajustar siempre los temporizadores (ver tabla indicativa del capítulo siguiente:

Nota: No hacer funcionar nunca el aparato con las dos muelas en contacto. El contacto entre las dos muelas puede provocar un atasco de la moltura en el cuerpo de triturado y un desgaste prematuro de las muelas.

El aparato viene ajustado de fábrica de modo que la marca "**0**" de la placa graduada de la tuerca (**5**) corresponda a la moltura más fina sin que se produzca contacto alguno entre las muelas (fig. C).

El aparato se suministra y se ajusta a partir de una moltura de tipo expreso **indicación 6** de la tuerca de ajuste (**5**)

1. Sujetar con una mano la tuerca de ajuste (**5**) y con la otra pulsar sobre el dedo indicador (**7**).
2. Enroscar la tuerca de ajuste en el sentido de las agujas de un reloj (paso a la derecha) uno o dos niveles para obtener una moltura más fina.
3. Desenroscar la tuerca de ajuste en el sentido inverso a las agujas de un reloj (paso a la derecha) uno o dos niveles para obtener una moltura más gruesa.
4. Soltar el dedo indicador (**7**) para bloquear la tuerca.
5. retirar unas dosis de café para comprobar el ajuste de la moltura.

El aparato permite obtener una moltura muy fina. Sin embargo, en función del tipo de café utilizado, hay que procurar que las muelas no estén en contacto, ya que el rendimiento podría descender considerablemente y alterar el aroma del café.

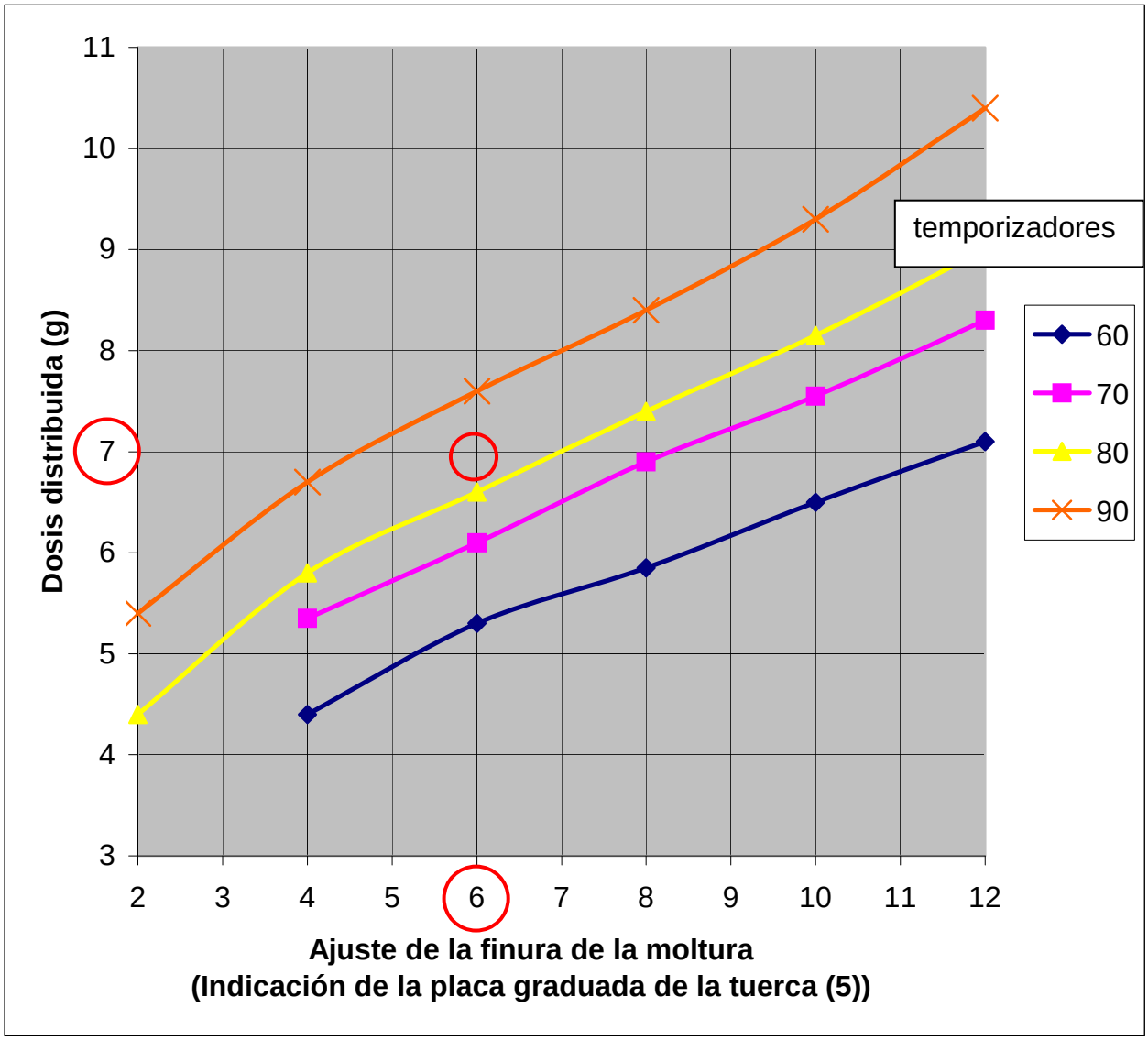
ES

Ajuste de la dosis de café molido (temporizadores):

Limpiar regularmente el conducto de salida del café molido (**23**) para evitar que las acumulaciones de café adheridas a los tabiques alteren la regularidad de dosificación del café. (fig. H)

IMPORTANTE: Verifique o ajuste la moltura antes de ajustar los temporizadores.

En caso de ajustar los temporizadores tras haber ajustado la moltura, consulte la tabla SIGUIENTE



Valores indicativos para una dosis y para muelas SANTOS nuevas

Explicación de la tabla:
Por ejemplo: ha ajustado su moltura y corresponde al “nivel 6” de la tuerca de ajuste de la moltura (5). Si desea obtener 7 g para una dosis de café, debe ajustar el valor del temporizador entre 080 y 090 para un café expreso.

Los ajustes de los 2 botones de selección son independientes (fig. D).

De manera general:

Los 2 botones “+” y “-“ (22) sirven para aumentar y disminuir los valores y los botones “Selección” (20 y 21) permiten validar los valores de los temporizadores.

Al pulsar simultáneamente los 2 botones “+” y “-“ (**22**) durante 2 segundos se activa el modo “ajuste de los temporizadores”.

“1 XXX” aparece en la pantalla (valor del temporizador 1), el botón “1 café” (**20**) parpadea (indicación del ajuste del valor del temporizador 1 café)

- al pulsar el botón “+” aumenta el valor una unidad
- al pulsar el botón “-” disminuye el valor una unidad
- al pulsar uno de los 2 botones “Selección” podrá validar el valor visualizado y acceder al ajuste del temporizador de “2”. Aparece el valor del temporizador “2”.

“2 XXX” aparece en la pantalla (valor del temporizador 2), el botón “2 cafés” (**21**) parpadea (indicación del ajuste del valor del temporizador 2 cafés).

- al pulsar el botón “+” aumenta el valor una unidad
- al pulsar el botón “-” disminuye el valor una unidad

al pulsar uno de los 2 botones “Selección” podrá validar el valor visualizado, registrarlo y volver al modo de funcionamiento normal del aparato.

Intervalo de ajuste de las temporizaciones

N°1 “1 café”: de 40 a 499
N°2 “2 cafés”: de 80 a 999

El aparato viene ajustado de fábrica. En cualquier momento, puede inicializar los parámetros de fábrica.

Inicialización de los parámetros de fábrica

1. Apagar el aparato (interruptor M/A (**11**) en posición (**0**))
2. Con una mano, mantenga pulsados los 2 botones de ajuste “+” y “-“ y al mismo tiempo enchufe el aparato (interruptor M/A (**11**) en posición (1)). Se pone en marcha un procedimiento de prueba y una vez finalizado los parámetros de fábrica se reinicializan.

Al soltar uno de los botones durante esta fase de prueba, la inicialización queda anulada y se mantienen sus ajustes.

ES

LIMPIEZA:

IMPORTANTE:

- **En todos los casos, parar el aparato y desconectar el cable de alimentación (10).**
- **Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua ni aire a presión**

Con una escobilla, limpiar regularmente el conducto de salida de café molido (**23**). (fig. H)

MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier intervención en el aparato, es imprescindible desenchufarlo de la toma de corriente y descargar el condensador de arranque del motor.

Descarga del condensador:

- desenroscar los 2 tornillos situados bajo el aparato en medio de la chapa de fondo (fig. E).
- Retirar el bloque de componentes eléctricos (**26**) de la chapa de fondo.
- Tocar las 2 conexiones del condensador (**14**) con un destornillador de **mango aislado**. La visualización de un arco eléctrico indica la descarga del condensador.

Piezas de recambio:

Esta máquina no requiere ningún mantenimiento particular, ya que los rodamientos han sido engrasados de por vida.
En caso de tener que sustituir una pieza de desgaste, como la muelas de triturado, los componentes eléctricos o cualquier otro tipo de elemento, remitirse a la lista de componentes (ver despiece al final de este manual).

Para **cualquier pedido de piezas de recambio** (ver referencias al final del presente manual), indíquese:

- **el tipo,**
- **el número de serie del aparato y**
- **las características eléctricas (16)**

que aparecen debajo del aparato.

Sustitución de las muelas de triturado:

IMPORTANTE: sustituir siempre las 2 muelas (9) al mismo tiempo. (use SANTOS reference 00001B)

Las 2 muelas son idénticas y pueden montarse indistintamente sobre el plato móvil (**8**) (muela móvil) o sobre la tuerca de ajuste (**5**) (muela fija) (fig. F).

1. Cerrar el obturador de granos (**6**) (fig. G).

ES

2. Hacer funcionar el aparato hasta que se hayan molido los granos de café que permanecen en el cuerpo de triturado.
3. Parar el aparato y desenchufar el cable de alimentación (**10**).
4. Retirar el depósito para granos (**2**).
5. Con una mano, pulsar el **dedo indicador (7)** y con la otra desenroscar la tuerca de ajuste haciéndola girar en sentido inverso a las agujas de un reloj (fig. I).

   Atención: Una vez completamente desenroscada esta pieza, manipularla con precaución, para no deteriorar la rosca de latón.

6. Desenroscar los 3 tornillos de cada muela (fig. J). Para que el plato portamuelas no gire al destornillar o atornillar los tornillos de fijación de la muela móvil, colocar un destornillador, no agresivo, entre el cuerpo de triturado y una de las aletas del plato.

ATENCIÓN: *No introducir el destornillador en el orificio del conducto de salida del café. Podría romper la lengüeta anti-estática e impedir el funcionamiento correcto del aparato.*

7. Limpiar perfectamente todo el cuerpo de triturado, especialmente los asientos de muelas.
8. Colocar cada muela en su soporte, asegurándose de que no haya polvo de café entre la muela y su soporte.

ATENCIÓN: *La mínima partícula de café que haya quedado bajo la muela puede alterar el buen funcionamiento del aparato. Se recomienda limpiar el cuerpo de triturado con un chorro de aire comprimido o con un pincel seco.*

ATENCIÓN: *no desenroscar el eje de fijación (**17**) del plato portamuelas (**8**) para no alterar la geometría del conjunto.* (fig. K).

9. Una vez reemplazadas las 2 muelas, pulsar con una mano el dedo indicador (**7**) y con la otra colocar "la tuerca de ajuste de moltura" (**5**) sobre el cuerpo de triturado procurando no deteriorar la rosca. Colocar "la tuerca" (**5**) sobre el cuerpo moledor sin forzar, desenroscando despacio para notar la correspondencia entre las dos roscas y de este modo poder encajarlas **sin forzar**. A continuación atornillar hasta que las 2 muelas entren en contacto (fig. L).

10. Aflojar la “tuerca de ajuste” (**5**) unos diez niveles hasta liberar las muelas que están en contacto.
11. Conectar el aparato y ponerlo en marcha sin café.
12. Pulsando el dedo indicador con una mano, atornillar con la otra la “tuerca de ajuste” (**5**) hasta que las 2 muelas estén **ligeramente** en contacto (ligero ruido).
13. Parar el aparato.
14. Desenroscar los tornillos de fijación de la placa graduada (**12**) y volver a calibrar el “0” de la placa graduada con el dedo indicador (**7**) (fig. M).
15. Aflojar "la tuerca de ajuste" (**5**) entre 5 y 10 niveles.
16. Proceder al ajuste de la moltura con café (ver apartado "**Ajuste de la moltura**").
17. A continuación, proceder al ajuste de los temporizadores si las nuevas muelas han modificado el rendimiento del aparato (ver parte “**Ajuste de la dosis de café**

molido”).

DETECCIÓN DE AVERÍAS

Determinar con precisión por qué motivo se ha detenido el aparato.
En cualquier caso, de persistir el problema, poner el aparato fuera de tensión (desenchufar la clavija del cable de alimentación (**10**) y pedir la intervención de una persona del servicio de mantenimiento, o ponerse en contacto con un distribuidor autorizado SANTOS.

En caso necesario, cerrar el obturador (**6**) del depósito para granos antes de retirarlo.

El aparato no arranca:

- Estando el interruptor M/A (**11**) en posición **1**, el indicador luminoso del interruptor debe estar encendido. En caso contrario, comprobar los 2 puntos siguientes y sustituir el interruptor.
- Comprobar que el protector amperimétrico no se haya activado debido a una sobrecarga. (ver el párrafo “**El aparato se detiene debido a una sobrecarga del motor**”)
- Comprobar: la toma de corriente y el estado del cable de alimentación (**10**).
- Comprobar que al pantalla (**19**) se enciende (indica el número total de dosis). En caso contrario, sustituir la parte “mando” del módulo electrónico.
- Comprobar que uno de los 2 botones de selección esté encendido. (pulsar un botón)
- Comprobar que las muelas (**9**) no estén en contacto, impidiendo que el motor arranque.
- Comprobar que ningún cuerpo extraño se encuentre atascado entre las muelas.
- En el interior del aparato: Comprobar el estado de los cables eléctricos y las conexiones (a la altura del interruptor (**11**), a la altura del módulo soporte componentes (**26**) (fig. N) (acceso a los componentes eléctricos sin desmontar el aparato) y a la altura del panel de mandos (**19**), a nivel del microinterruptor del portafiltros (**25**).
- Comprobar los componentes eléctricos sustituyéndolos uno tras otro.

El aparato se para a debido a un calentamiento excesivo del motor: (el bloque motor está caliente)

(Versión 220 V)
El motor está protegido por un protector térmico incorporado. En caso de sobrecalentamiento, el motor se detiene.

- Asegúrese de que el depósito para granos de café (**2**) no esté vacío.
- Situar el interruptor Marcha / Paro (**11**) en posición **0** y sacar el enchufe de la toma de corriente.
- Esperar a que el motor se enfríe (de 20 a 45 minutos), y pulsar el interruptor Marcha / Paro (**11**) (posición **1**).

El aparato se detiene debido a una sobrecarga:

La presencia de un cuerpo extraño entre las muelas, el contacto de éstas entre sí o una moltura demasiado fina pueden provocar la sobrecarga del motor.

En estos casos, puede activarse el protector térmico o el protector de sobreintensidad e interrumpir el funcionamiento de la máquina.
Si el aparato está caliente, ver el apartado "El aparato se para debido a un calentamiento excesivo del motor").
En caso contrario:

- Desconectar el aparato (desenchufar la clavija del cable de alimentación (**10**)).
- Situar el interruptor Marcha / Paro (**11**) en posición **0.**
- Debajo del aparato (fig. O), pulsar el botón (**13**) para reactivar el protector de sobreintensidad. Si el botón no permanece en posición "activada", dejar que el aparato se enfríe antes de repetir la operación.

Si el problema persiste, poner el aparato fuera de tensión (desenchufar la toma de la red (**10**)) y pedir la intervención de una persona del servicio de mantenimiento, o ponerse en contacto con un distribuidor homologado SANTOS.

La dosis de café molido no es regular

- Asegurarse de que el depósito para granos de café no esté vacío. Se aconseja que haya un mínimo de 400 g de granos de café en la tolva.
- Limpiar el conducto de salida de café molido (**23**). (fig. H)

El aparato está en funcionamiento pero el portafiltros no se llena

- Asegurarse de que el depósito para granos de café no esté vacío.
- Comprobar que el obturador del depósito para granos (**6**) esté abierto.
- Intentar programar una moltura más gruesa
- Proceder a la sustitución de las muelas (**9**).

Los cafés expreso tienden a ser cada vez más ligeros

- Controlar y ajustar la moltura y después
- Controlar y ajustar los temporizadores. (los valores de los temporizadores aumentan en función del desgaste de las muelas). Si los valores son demasiado importantes, proceder a la sustitución de las muelas (**9**).

El aparato no funciona tras modificar los ajustes de los temporizadores

- Por motivos de seguridad, el motor está desactivado durante la fase de ajuste de los temporizadores. Para evitar la activación accidental del motor terminada esta fase, es obligatorio que el usuario active manualmente el aparato seleccionando uno de los 2 botones (**20** o **21**).
- Seleccione uno de los 2 botones (**20** o **21**).

El aparato no funciona debido a un corte de la corriente

- Ídem que el punto anterior
- Seleccione uno de los 2 botones (**20** o **21**).

ES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

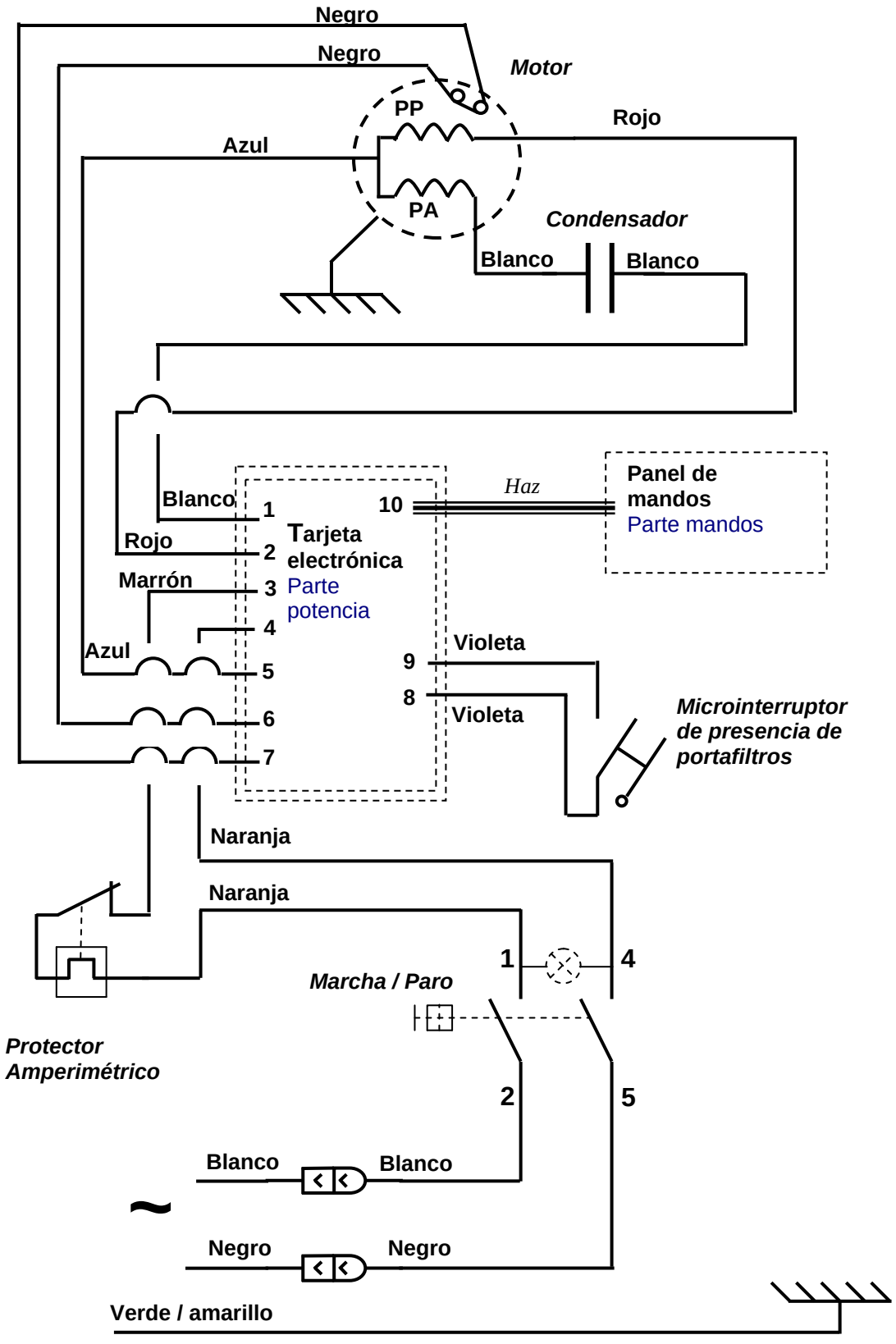
Modelo 55		Monofásico
Tensión de alimentación Frecuencia	(V) (Hz)	220-240 100-120 50/60 50/60
Motor: Potencia Potencia absorbida Velocidad:	 (W) (r.p.m.)	 1150 800 2850 a 50 Hz 3400 a 60 Hz
Capacidad del depósito de granos Diámetro de las muelas Producción media ajuste de la temporización nº 1 ajuste de la temporización nº 2 Ajuste de las dosis (aproximado)	(kg) (mm) (kg/h) (g)	2,2 63,5 25 40 a 499 80 a 999 De 5,5 a 20
El aparato no está destinado a un funcionamiento continuo		lapso máximo de utilización: 10 segundos de funcionamiento y 20 segundos de parada
Dimensiones: Altura Anchura Profundidad Peso: Peso neto Peso embalado Ruido: (2)	(mm) (mm) (mm) (kg) (kg) (dBA)	577 198 397 14 16 63

(1) Estos valores se proporcionan a título indicativo. Los datos eléctricos exactos de su aparato figuran en la placa de características.

(2) Nivel de ruido medido en presión acústica con el aparato en carga, a 1 m de su eje, según norma EN 31201.

ES

Esquema eléctrico 110-120 V 50/60 Hz, Esquema eléctrico 220-240 V 50/60 Hz

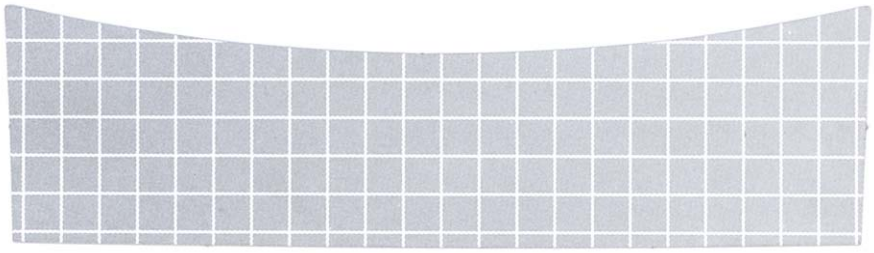


ES

Cuadro de correspondencia de los elementos

MARCA	Descripción
1	Tapa del depósito de granos
2	Depósito de granos
3	Recuperador de moltura
4	Base
5	Cuerpo de triturado
6	Obturador del depósito de granos
7	Dedo indicador
8	Plato portamuelas
9	Muela de triturado
10	Enchufe del cable de alimentación
11	Interruptor Marcha/Paro
12	Placa graduada
13	Protector de sobreintensidad
14	Condensador
15	Accesorio compresor de café molido
16	Placa de características
17	Tuerca de eje motor
18	Panel de mandos
19	Pantalla luminosa
20	Botón de selección 1 café
21	Botón de selección 2 cafés
22	Botones de ajuste
23	Conducto de salida de café molido
24	Soporte portafiltros
25	Microinterruptor de portafiltros
26	Bloque de componentes eléctricos

Plantilla de la etiqueta personalizable. Imprimir a escala 1 y después cortar.
Puede personalizar la etiqueta directamente en nuestra página web (documento Word).



ES

Fig. A

Fig. B

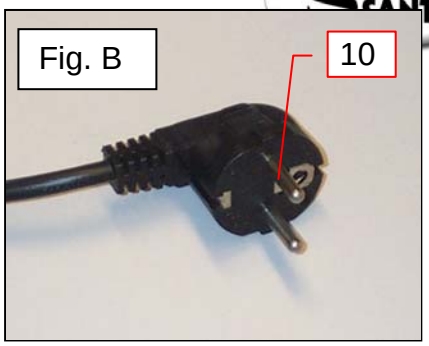


Fig. C

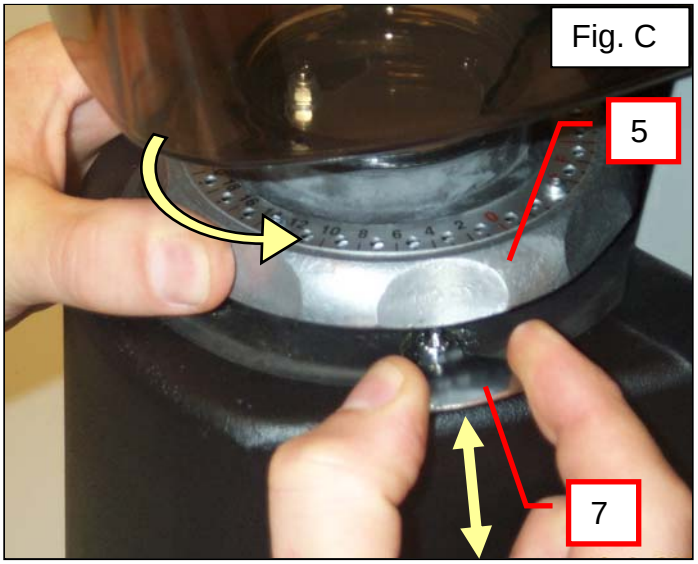


Fig. D

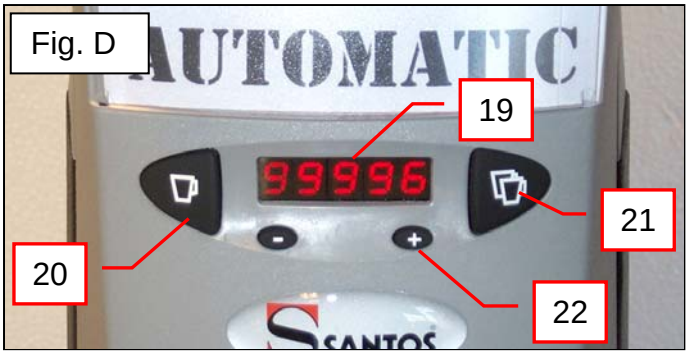


Fig. E

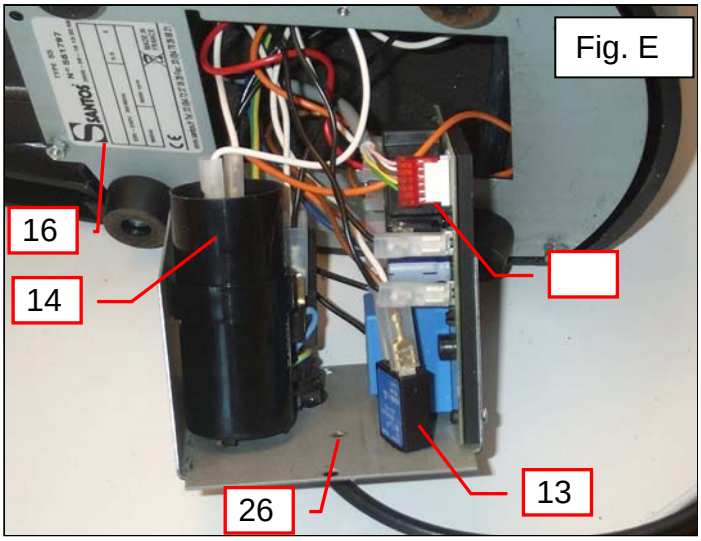


Fig. G

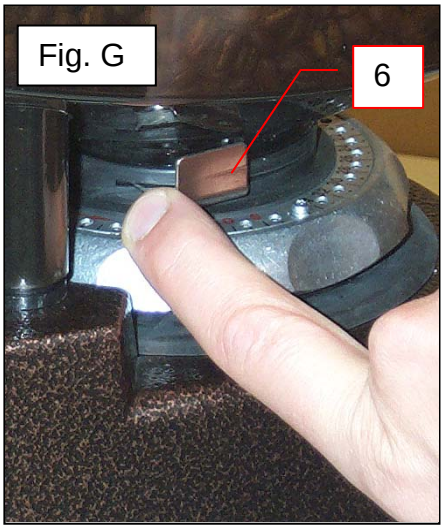


Fig. H

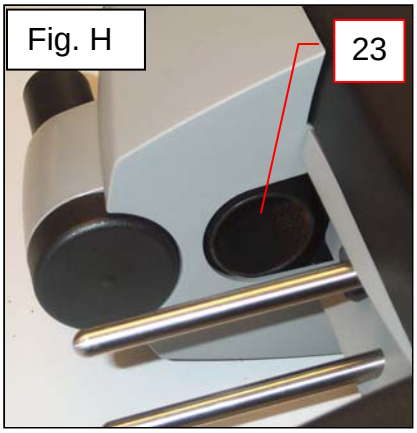
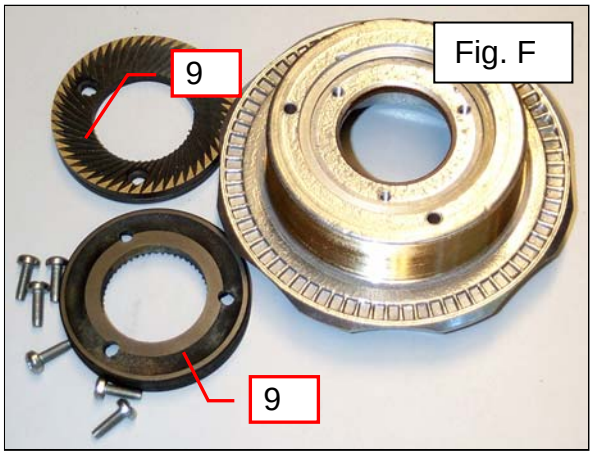


Fig. F



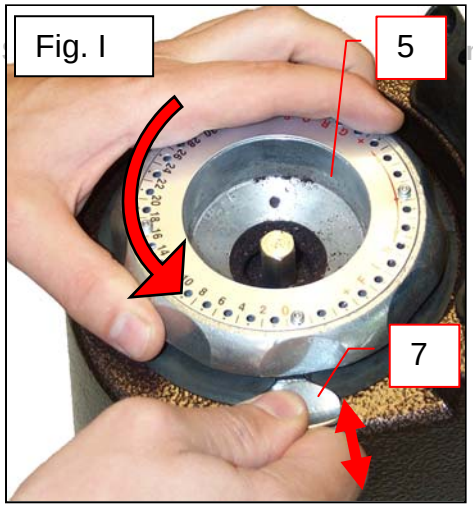


Fig. I
5
7

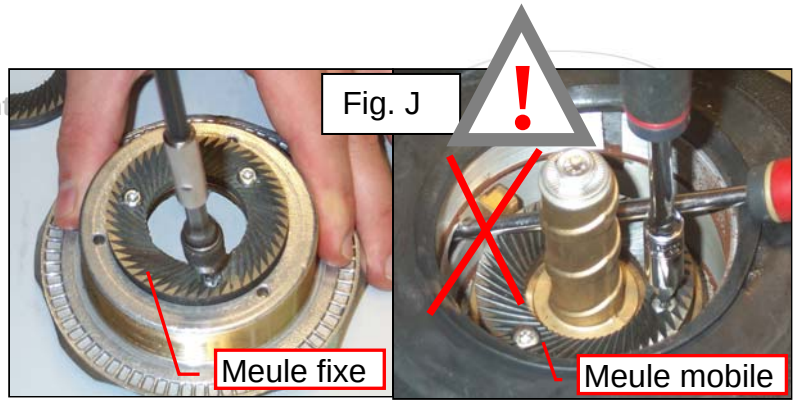


Fig. J
Meule fixe
Meule mobile

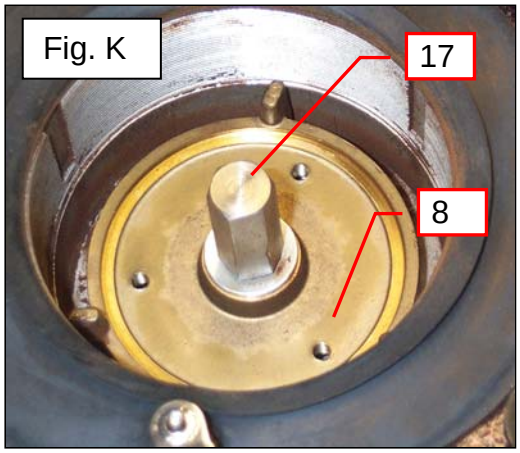


Fig. K
17
8

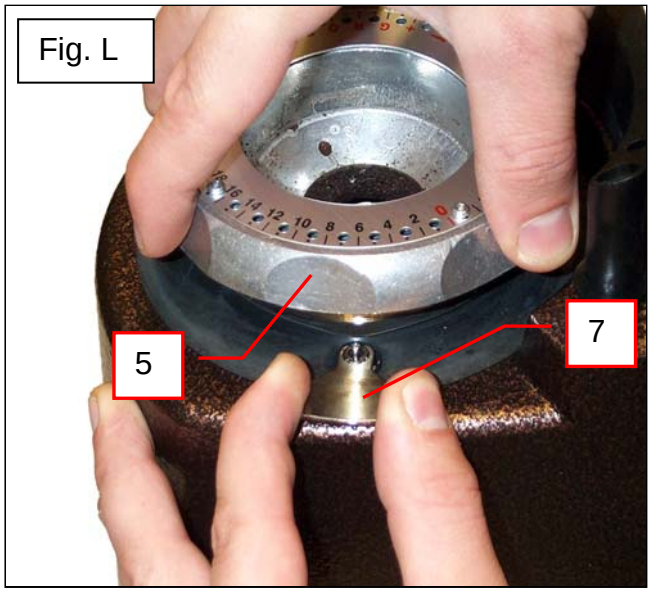


Fig. L
5
7

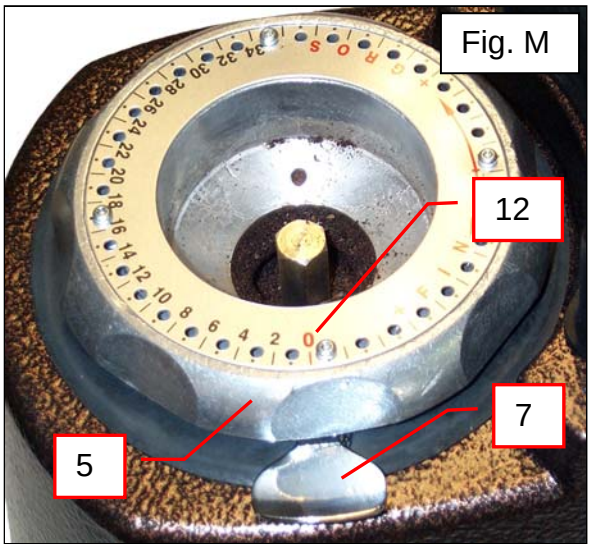


Fig. M
12
7
5

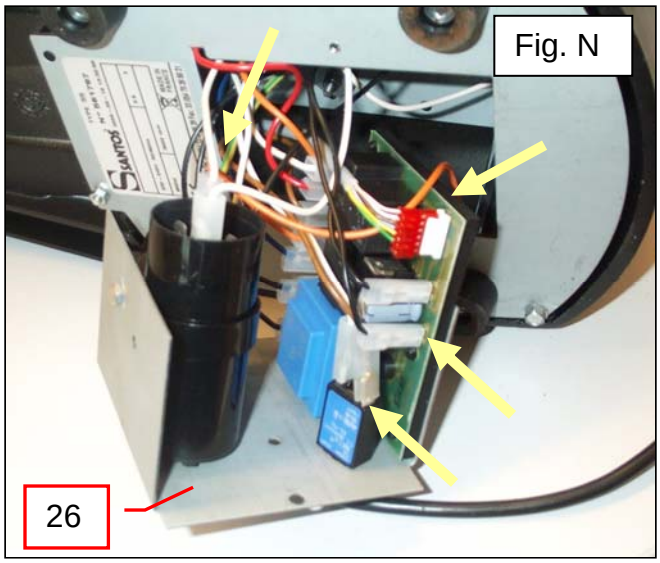


Fig. N
26

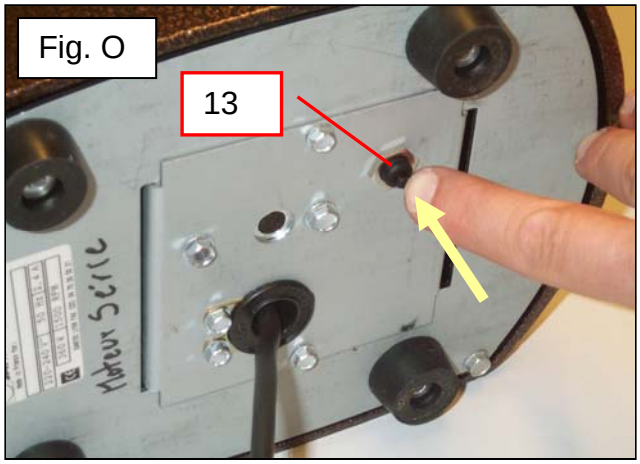


Fig. O
13

ES

CERTIFICADO DE GARANTÍA

GARANTIA / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 24 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate, except concerning the asynchronous motors (consisting of a rotor and a stator) which are warranted for 5 years from their manufacturing date. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics …). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

Coffee grinder not using SANTOS original burrs are not taken under guarantee. The warranty conditions, repairs, reconditioning, of the espresso coffee grinder are the object of a specific note. Our guarantee does not extend to the payment of penalties, the repair of direct or indirect damages and notably to any loss of income resulting from the nonconformity or the defectiveness of products, SANTOS's global responsibility being limited to the sale price of the delivered product and to the possible repair of the defective products.

In case of revelation of an imperfection during the warranty period, the Distributor has to, unless a different written agreement of SANTOS, indicate to his customer to stop any use of the defective product. Such a use would release SANTOS of any responsibility.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO

EJEMPLAR
Para todos los documentos no suministrados con el aparato.

Impresos, Faxeados, Descargados